

湖北乙酰化二淀粉磷酸酯厂家 食品级增稠剂稳定剂凝固剂

产品名称	湖北乙酰化二淀粉磷酸酯厂家 食品级增稠剂稳定剂凝固剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:吉业升 含量:99% 包装:25kg/袋
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

产品详情

乙酰化二淀粉磷酸酯生产厂家销售经理：曾经理

武汉吉业升化工有限公司是生产乙酰化二淀粉磷酸酯的厂家，我公司从03年发展至今客户遍布，欢迎新老客户来电垂询。

乙酰化二淀粉磷酸酯生产厂家产品介绍详情：

乙酰化二淀粉磷酸酯

英文名:Acetylateddistarchphosphate (ADSP)

含量：乙酰基/% 2.5

磷酸盐（以磷计，小麦淀粉）/% 0.14

醋酸乙烯/（mg/kg） 0.1

二氧化硫（谷物淀粉）/（mg/kg） 50

砷（以As计）/（mg/kg） 3

重金属（以Pb计）/（mg/kg） 40

铅/（mg/kg） 2

性状:白色粉末，无臭、，易溶于水，不溶于有机溶剂。与原淀粉相比，其溶解度、膨润力及透明度明显提高；老化倾向明显降低，冷冻稳定性提高。可抗热、抗酸。

用途:增稠剂、稳定和凝固剂。我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760 1996）中规定：用于午餐肉，大使用量为0.5g/kg；用于果酱，1.0g/kg。FAO/WHO规定：用于蛋黄酱、罐装棕榈油（食用），5g/kg（单独使用或与经酸、碱处理或脱色的淀粉、磷酸单淀粉、磷酸双淀粉、乙酰化甘油、乙酰化己二酸双淀粉结合使用）；含奶油或其他脂肪和油罐装蘑菇、芦笋、青豆、胡萝卜，10g/kg；罐装沙丁鱼或沙丁鱼类产品，20g/kg（仅用于填充料）；代乳粉，25g/kg（单用或与磷酸化的磷酸双淀粉结合使用于水解氨基酸为基础的产品）；罐装鲑鱼和竹荚鱼，60g/kg（仅用于填充料）；罐装婴儿食品（大豆型产品），5g/kg；肉汤和清肉汤、速冻鱼条和鱼块（仅指用面包粉和面包拖料包裹的），25g/kg（单用或与其他淀粉合用于以氨基酸或水解蛋白质为基础的产品中）。

包装:25公斤/袋。